Fabrizio Candino è il vincitore italiano di Art Of Italicus Aperitivo Challenge 2023

20230502123030fabrizio-6f425b13

Col suo cocktail "In vite", **Fabrizio Candino**, della Sartoria Cocktail Bar di Palermo, **è il vincitore italiano di Art Of Italicus Aperitivo Challenge 2023**: sarà il rappresentante italiano alla **finale globale** che si terrà il prossimo **28 maggio all'Hotel W di Roma.**

Ogni bartender doveva portare sul bancone un aperitivo con **Italicus** Rosolio di Bergamotto come protagonista. Il concorso chiedeva di ideare un **drink** aperitivo **ispirato ad altre forme artistiche** (scultura, design, pittura, moda, musica, letteratura, danza…), per realizzare un cocktail unico, risultato di creatività, talento e innovazione. Quest'anno si è aggiunto anche un e**lemento di sostenibilità**: i bartender hanno dovuto cimentarsi nel pensare ad **evitare sprechi** nella preparazione dei drink e **favorendo l'uso di materie prime locali.**

Fabrizio Candino si è lasciato ispirare da una forma d'arte insolita e tipica in gran parte d'Italia: quella che gli italiani chiamano **"arte dell'ospitalità"**. Dalla Sicilia ha dunque voluto omaggiare quel concetto di accoglienza che caratterizza il nostro Paese. Il nome del cocktail fa riferimento alla vite mediterranea e in inglese la parola si trasforma in "invite", un termine conviviale, un verbo che ci unisce condividendo ed entrando in empatia nei bar come nelle nostre case.

Il cocktail aperitivo di Fabrizio ha sorpreso la giuria con una **combinazione di Italicus** Rosolio di Bergamotto **unito a del pane raffermo**, infuso in un **vino aperitivo e succo di cedro**, con un gusto unico e una presentazione creativa. La giuria era composta da Annika Pettini, responsabile cultura per Edizioni Zero, Luca Ardito, multi-premiato bartender e Cipriani Director of Bars, e **Mattia Pastori** famoso esperto italiano nella mixology.

Al **secondo posto** si è classificata **Alice Michela Musso**, del Blind Pig di Roma con il cocktail Earth e **al terzo posto Michael Collovigh**, del Gucci Giardino 25 di Firenze con il drink Zefiro.

Gli altri finalisti italiani

Michele Carusone, Autentico di Porto Recanati con Contado;

Sara Castellone, Laboratorio Folkloristico di Pomigliano D'Arco con Tra Soggetto ed Oggetto;

Edoardo Cipriani, The Soda Jerk di Verona con Liquid Universe;

Dario De Ceglia, Ceresio7 di Milano con Profumo di donna;

Marco Giovani, Eclettica Cocktail Lab di La Spezia con Bacaro;

Gilberto Sicchiero, Art’s Bar Venice di Venezia, con Brion.